



Les Entrées

Jersey oysters

Trio/Half Dozen/ Dozen

£9.00/£18.00/£36.00

Soupe à l'oignon gratinée £9.50

French onion soup

Terrine de foie gras de canard landais et son chutney de saison, toast £15.50

Duck foie gras terrine, seasonal chutney, toast

Demi-douzaine d'escargots à la bourguignonne £12.00

Half a dozen of snails Bourguignon, garlic butter

Saumon fumé d'Ecosse, câpres et échalotes £12.50

Smoked salmon with capers and chopped shallots

Vol-au-vent de champignons sauvages £8.50

Wild mushrooms vol-au-vent with confit king oyster mushroom

Coquille Saint-Jacques lutée et sa fondue d'endives, sauce crémeuse à la mandarine £15.50

Scallops cooked in the shell with chicory and mandarine creamy sauce

Os à moëlle rôti et sa salade de cresson £9.50

Bone marrow and watercress salad



Les Plats

Tronçon de barbue, gratin dauphinois et sauce Bordelaise £32.00
Roasted darne of brill, potato Dauphinoise with shallots, bone marrow and red wine sauce

Filet de dorade poêlé, champignons à la royal et mouclade £27.00
Pan fried sea bream with mushrooms royal and saffron mussel sauce

**Céleri-rave en croûte de sel , salsifis au vin chaud
et choux de Bruxelles (v) £19.00**
Salt baked celeriac, mulled wine salsify and Brussel sprout

Tartare de bœuf, pommes frites et salade verte £24.00
Hand cut steak tartare, chips and baby gem salad

**Magret d'Oie sur lit de choux rouge, lardons, châtaignes et
choux de Bruxelles. £27.50**
Goose breast with braised red cabbage, lardons, Brussels sprouts and chestnuts

**Rognons de veau sur lit d'épinards, sauce à la moutarde
de Meaux et Calvados £25.00**
Veal kidney with Meaux mustard and Calvados on a bed of spinach

Filet de venaison, chou faci, sauce grand veneur £32.00
Venison fillet, stuffed cabbage and "grand veneur" sauce

LES GRILLADES

Servies avec pommes frites et sauce béarnaise

Faux-filet Sirloin (300g)	£32.00
Côte de boeuf Rib of beef	£75.00
Poussin façon coq au vin	£19.50

Poussin with rich red wine, baby onion, mushroom and bacon

Les Accompagnements

Choux rouge braisé, braised red cabbage £5.00

Frites - French fries £4.50

Salade verte - Green Salad £3.75

Haricots verts - Green beans £5.00

Gratin de coquillettes truffé, Truffled macaroni gratin £12.50